DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : LIRAC
Cuvée : la Reine des Bois
Millésime : 2017

Couleur : rouge
Surface : 22 Ha.
Rendement : 30 Hl/Ha.
Age des vignes : 40 ans

CÉPAGES :

Grenache 30 %
Syrah 40 %
Mourvèdre 30 %

Terroir : argilo-silicieux avec des galets roulés

Vinification : 30 jours de macération avec un contrôle des températures.

Fermentation : 10% en barriques, 90% en cuve inox.

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rouge très sombre et très dense, avec des reflets Bleutés.
Arômes : très fruités (framboise, mûre, myrtille, cassis) floraux (violette), avec une note très légèrement grillée
En bouche : tanins fins, du gras, finale très longue et fraîche

Accords : plats en sauce, le petit gibier et les fromages à pâte molle, certains plats asiatiques.

Température de service : 18°C
Potentiel de garde : 2 à 8 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE